

ANTIPASTI E SNACK

Salame di tonno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 4 scatolette di tonno sgocciolato
- 1 uovo intero
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 100 g di pan grattato 1 cucchiaino di capperi dissalati
- 1-2 acciughe sottolio.

PREPARAZIONE

- 1 Mescolate tutti gli ingredienti aggiungendo il pan grattato fino ad ottenere un impasto sodo e compatto.

Formare con le mani una specie di salame, avvolgerlo in un canovaccio ben stretto e immergetelo nell'acqua bollente per circa 20 minuti.

Servitelo tiepido accompagnato da della senape oppure da un filo di buon olioextravegine.